

ESCARGOTS

Commandez les vite pour qu'ils arrivent à temps...

- Coquilles bourguignonnes :

Assiette de 12 : 11€

Sachet de 36 : 30€

- CRoquilles bourguignonnes :

Assiette de 6 : 6€

Assiette de 12 : 11€

- Trio de saveurs

Assiette de 12 : 12€



POISSONS

- Truite fumée tranchée 120g (nature, poivre, 4 baies) : 6.90€/pièce

- Pavé de truite 350g : 35,60€/kg *

- Pavé de truite 200g : 37.70€/kg *



VOLAILLES FERMIÈRES

- Chapon : 15.90€/kg *
- Pintade : 15.90€/kg *
- Chapon de Pintade : 17.30€/kg *
- Dinde : 12.50€/kg *
- Poulet : 8.50€/kg *



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Boudin blanc nature : 17.20€/kg *
- Champagne brut tradition : 19.00€
- Champagne blanc de blanc : 21.50€
- Ratafia : 15.90€
- Muscat de Noël BIO : 13.20€
- Saint Emilion cuvée prestige : 14.60€
- Pétillant de rhubarbe : 5.34€
- Pétillant de poire : 5.20€

HORAIRES :

JEUDI 14H00-18H00

VENDREDI 9H00-12H30

14H00-19H00

SAMEDI 9H00-13H00

VENEZ COMPOSER
VOS PANIERS
GARNIS !



6 route de Fouencamps

80440 Cottenchy

laferme@leparacletamiens.fr

06.22.22.56.73

**Le Magasin
du Paraclet**



BÛCHES

Une note de gourmandise...

- Bûche façon forêt noire : biscuit joconde au chocolat, rehaussé d'une mousse chocolat griotte, chantilly, copeaux de chocolat
- Bûche des îles : biscuit joconde, noix de coco, citron vert, passion, chocolat blanc et mousse clémentine
- Bûche coup de coeur : biscuit noisette, mousse poire, coeur de Picardie et mousse caramel

4 personnes : 11.70 € *

6 personnes : 16.85 € *

8 personnes : 20.80 € *



PLATEAUX FROMAGES



- Morbier : 15.50€/kg
- Comté 12 mois : 18.90€/kg
- Comté 18 mois : 19.99€/kg
- Mimolette jeune BIO : 21.90€/kg
- Tomme de Savoie : 15.85€/kg
- Tomme cidre et foin : 21.50€/kg
- Bray au lin ou cameline : 4.50€/pièce
- Rollot : 4.85€/pièce
- Tomme aromatisée : 29.90€/kg
- Cantal entre deux : 15.55€/kg
- Salers BIO : 29.90€/kg
- Tomme et bleu de brebis : 28.90€/kg
- Tomme et bleu d'Auvergne : 14.10€/kg
- Ecume de Wimereux truffe : 8.20€/pièce
- Ecume de Wimereux ail des ours : 7.50€/pièce
- Ecume de Wimereux : 4.30€/pièce
- Maroilles : 5.10€/180g
- P'tit sablé de Noël : 6.30€/200g

Retrouvez toutes nos références en magasin

FOIE GRAS / MAGRET

L'incontournable des fêtes de fin d'année

- Foie gras canard entier mi-cuit façon torchon : 28.70€/200g ou 54.80€/400g
- Foie gras de canard entier mi-cuit verrine 5-6 parts : 34.80€/250g
- Foie gras de canard entier verrine : 17.70€/100g
- Bloc de foie gras de canard : 13.50€/130g
- Magret séché et fumé : 14.50€/pièce
- Rillettes de Foie de Canard (30% de foie gras) : 8.90€/190g
- Rillettes de canard : 5.90€/190g
- Rillettes de canard : 4.75€/130g
- Terrine de la Peyrouse : 4.50€/130g
- Terrine de la Peyrouse au confit d'oignon /aux raisins et monbazillac / aux pruneaux : 4.50/130g
- Sauce truffée : 9.50€/110g
- Confit d'oignon : 5.20€/120g
- Confit d'échalotte : 6.50€/220g



Nom :

N° de tél :

Date de retrait :

BON DE RÉSERVATION AVANT LE 14 DECEMBRE

Produit(s) désiré(s) :

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE :

lundi 23 décembre de 14h à 19h et mardi 24 décembre de 9h à 12h30

Fermeture du magasin du 25 décembre au 8 janvier 2025